CTC CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم

CE

Knetmaschine mit Fleischwolf

Kneedmachine met gehaktmolen • Pétrin avec hachoir à viande • Máquina de amasado con picadora
Impastatrice con tritacarne • Kneading machine with Mincer • Urządzenie do ciasta z maszynką do mięsa
Dagasztógép húsdarálóval • Пристрій для замішування тіста із м'ясорубкою
Тестомешалка с мясорубкой • العجانة المزودة بمفرمة

KM 3414

ESPAÑOL

Ubicación de los controles ..... página 3
Instrucciones de servicio ..... página 23
Especificaciones técnicas ..... página 28
Eliminación - Significado
del símbolo del “Cubo de basura” ..... página 28
Figuras ..... página 74

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Contenidos

Instrucciones de seguridad **23**
Indicaciones generales de seguridad 23
Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo 24
Uso para el que está destinado 24
Ubicación de los controles **24**
Encendido/apagado **24**
Antes del uso inicial **24**
Conexión eléctrica 24
La máquina de amasado **24**
Montaje y funcionamiento 24
Cuadro de tipos de masa y accesorios 25
Operación de pausa 25
Fin del funcionamiento y extracción del recipiente 25
La picadora **25**
Preparación 25
Montaje de la picadora 25
Montaje del accesorio para salchichas 26
Montaje del accesorio para saquitos de masa orientales 26
Montaje del accesorio para hacer galletas 26
Fijar carcasa de espiral premontada 26
Funcionamiento e instrucciones de uso 26
Finalizar funcionamiento 27
Limpieza **27**
Carcasa del motor 27
Recipiente de mezclado con tapa de protección contra salpicaduras, accesorios de amasado/mezclado y piezas de la picadora 27
Recetas recomendadas **27**
Especificaciones técnicas **28**
Eliminación - Significado del símbolo "cubo de basura" **28**
Figuras **74**

Instrucciones de seguridad

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
  No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad…" indicadas a continuación.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA: Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

  ⚠ AVISO!
  No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo

⚠ AVISO: Riesgo de lesiones.

- **No** conecte el dispositivo a la alimentación antes de incorporar todos los accesorios necesarios.
- No toque las piezas móviles, y espere a que el aparato se detenga.
- Mientras esté en uso, asegúrese de que **no** haya objetos, por ejemplo, cucharas o rasquetas en el recipiente.
- No intente forzar los interruptores de seguridad.
- Al limpiar y montar la picadora, manipule la cuchilla (16) con precaución.
- Utilice sólo el tubo de empuje para rellenar la picadora (11).

⚠ ATENCIÓN: ¡Riesgo de sobrecarga!

Utilice el aparato como mezclador o como picadora, pero nunca con ambas funciones a la vez.

- Ponga el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente.
- Procese exclusivamente alimentos con este dispositivo.
- No use el aparato durante más de 10 minutos seguidos. Déjelo enfriar durante aprox. 10 minutos antes de usarlo de nuevo.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento; apáguelo siempre primero de la alimentación. Transporte siempre el aparato con ambas manos.

Uso para el que está destinado

Este aparato está diseñado para

- la preparación de masa, nata montada. cremas, claras montadas
- triturar (mezclar) comida
- dar forma a la masa con los distintos accesorios

El aparato está diseñado exclusivamente con este fin y sólo puede responder a estos usos.

Sólo se puede utilizar en la forma descrita en este manual de instrucciones.

El aparato no se puede utilizar con fines comerciales.

Cualquier otro uso no se considera como el pretendido y puede dar lugar a daños materiales o incluso lesiones físicas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso distinto al especificado.

Ubicación de los controles

1 Tapa de accionamiento en espiral
2 Brazo oscilante
3 Panel de control
4 Palanca para elevar el brazo
5 Carcasa del motor
6 Recipiente de mezcla
7a Gancho de amasado
7b Gancho de mezcla
7c Batidora de huevos
8 Disco protector
9 Eje motor
10 Tapa protectora de salpicaduras en recipiente de mezcla

Figuras en la última página:

11 Tubo de empuje
12 Bandeja de rellenador
13 Cuello de rellenador de carcasa en espiral
14 Espiral
15 Acoplamiento de silicona
16 Cuchilla
17 Placa (3 tamaños de agujero distintos)
18 Tuerca de seguridad
19 Divisor de masa
20 Accesorio para salchichas
21 Accesorio para saquitos de masa orientales (2 piezas)
22 Accesorio para hacer galletas
23 Cortador de galletas

Encendido/apagado

- Encendido: Seleccione una configuración de velocidad entre 1 y 6 en el panel de control.
- Apagado: Pulse el botón OFF.

NOTA:

El motor tiene un interruptor de seguridad. Apaga el motor en cuanto el brazo (2) se eleva.

Antes del uso inicial

- Extraiga de la caja el dispositivo y todos los accesorios incluidos.
- Para poder eliminar cualquier residuo de producto, limpie todos los accesorios antes de utilizarlo por primera vez tal como se describe en “Limpieza”.

Conexión eléctrica

Asegúrese de que la alimentación corresponda con las especificaciones de la etiqueta identificadora.

La máquina de amasado

Montaje y funcionamiento

1. Empuje la palanca (4) hacia abajo. El brazo (2) se eleva.
2. Para utilizar la batidora (7c), acople primero la tapa protectora de salpicaduras (10): Mantenga la tapa protectora contra salpicaduras con el cuello hacia arriba.

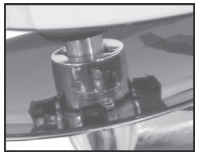
   NOTA:

   En el extremo inferior del brazo, verá dos recesos a izquierda y derecha (▼ ●).

   Empuje la tapa protectora contra salpicaduras dentro de estos recesos utilizando las ranuras de guía y bloqueándola en su lugar (gírela en el sentido de las agujas del reloj).

NOTA:
Al preparar masa con el gancho de amasado o de mezcla, no necesitará la tapa protectora contra salpicaduras. Esto le dará la opción de añadir ingredientes al preparar la masa.

3. Si desea utilizar el **gancho de amasado** (7a), acople primero el disco protector (8). Esto evitará que la masa entre en contacto con el eje motor.
   Sujete el disco como un recipiente. Acople el gancho de amasado desde abajo a través de los recesos del disco y fíjelo con un cuarto de giro.
4. En el extremo superior del accesorio, verá un receso para el eje motor y el cortador. Fije el accesorio requerido insertando el extremo superior en el eje motor (9).



   Empuje y gire el accesorio a la vez en sentido contrario a las agujas del reloj, de forma que el cortador se bloquee en su lugar en el eje motor.
5. Coloque el recipiente de mezclado en su soporte y gire el recipiente en la dirección LOCK todo lo que pueda.
6. Ahora añada los ingredientes.

⚠ ATENCIÓN:
No llene el aparato en exceso; la cantidad máxima de ingredientes es de 2 kg. o de 1 litro para líquidos.

7. Empuje el brazo hacia abajo hasta que se inserte en su lugar.
8. Enchufe el cable en una toma de seguridad 230 V ~ 50 Hz. El estado de funcionamiento se indica con el piloto LED azul bajo el botón OFF.
9. Pulse una configuración de velocidad (botón 1-6) en el panel de control (3) para encender el aparato. La configuración selecciona se indica mediante un LED azul.

Cuadro de tipos de masa y accesorios

Tipo de masa	Accesorios	Ajustes	Cantidad
Masa pesada (ej., pan o masa quebrada)	Gancho de amasado	1-2	máx 2 kg
Masa media (ej., crêpes o mantequilla pasteles)	Gancho de mezcla	3-4	máx. 2 kg
Masa ligera (ej., crema, claras de huevo, pudín)	Batidora de Huevos	5-6	mín. 200 ml máx. 1 l

NOTA:
- Al seleccionar la configuración de velocidad, consulte también las instrucciones de la receta.
- **Periodo de funcionamiento corto:** con masa pesada no tenga el aparato en marcha más de 10 minutos para enfriar.

Operación de pausa

⚠ AVISO: Riesgo de lesiones.
- Pulse siempre el botón OFF, aunque sólo desee interrumpir el proceso de amasado/mezclado brevemente.
- Espere a que el accesorio se detenga por completo.
- Si activa la palanca (4) durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor. **El accesorio seguirá rotando durante un breve período de tiempo.**

Después de bajar el brazo, el aparato sólo puede seguir funcionando si vuelve a pulsar la configuración de velocidad.

Fin del funcionamiento y extracción del recipiente

1. Pulse el botón OFF si la masa está amasada. Desenchufe el cable de la toma.
2. Empuje el brazo (4) hacia abajo. El brazo ascenderá.
3. Gire el recipiente de mezclado un cuarto de gire en el sentido contrario a las agujas del reloj para extraerlo.
4. Saque la masa terminada del recipiente de mezclado.
5. Para liberar el accesorio del eje motor, empújelo hacia arriba y gírelo brevemente en el sentido de las agujas del reloj. A continuación, extráigalo.
6. Limpie las piezas usadas tal como se describe en “Limpieza”.

La picadora

Preparación

Consulte también nuestras descripciones generales en la página 3 y 74.

1. El acceso a la carcasa de espiral está protegido por una tapa (1) en el aparato. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para retirarla.
2. Empuje el acoplamiento de silicona (15) hacia el eje de espiral (14).
3. Coloque primero la rueda dentada en espiral en la sección horizontal de la carcasa de espiral.

El montaje de los accesorios se describe en las siguientes secciones. Prepare la picadora conforme a sus requisitos.

Montaje de la picadora (ver Fig. A)

NOTA:
- En función de lo fino que desee picar, seleccione una placa de picado más gruesa o más fina.
- Aplique previamente una ligera capa de aceite de girasol sobre la placa de picado.

Proceda tal como se describe en “Preparación”.

4. Coloque la cuchilla (16) en el eje de la espiral con la cara afilada hacia fuera.
5. Seleccione una placa de picado (17). Utilice los recesos de la placa para insertarla en la carcasa de espiral.

Puede consultar más detalles en “Fijar carcasa de espiral premontada”.

Montaje del accesorio para salchichas (ver Fig. B)

Proceda tal como se describe en “Preparación”.

- Utilice carne para salchichas preparada y procesa tal como se indica a continuación:
  4. Primero, coloque el divisor de masa (19) en el eje de la espiral. Para ello, utilice los recesos del divisor de masa.
  5. Coloque el accesorio para salchichas (20) en el divisor de masa. Para ello, utilice los recesos del accesorio para salchichas.
- Si desea picar trozos de carne y hacer salchichas de una vez, coloque primero la cuchilla y una placa de picado como se describe en “Montaje de la picadora” en los puntos 4 y 5. A continuación, empuje el accesorio para salchichas en la tuerca de seguridad.

Para obtener más detalles, consulte “Fijar carcasa de espiral premontada”.

Montaje del accesorio para saquitos de masa orientales (ver Fig. C)

NOTA:
Utilice el accesorio para saquitos de masa orientales para formar saquitos de pasa de masa o carne.

Proceda tal como se describe en “Preparación”.

4. Coloque el accesorio de 2 piezas para saquitos de masa orientales (21) en el eje de la espiral. Para ello, utilice los recesos.
5. Para obtener más detalles, consulte “Fijar carcasa de espiral premontada”.

Montaje del accesorio para hacer galletas (ver Fig. D)

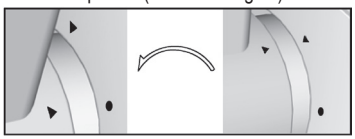
Proceda tal como se describe en “Preparación”.

4. Primero, coloque el divisor de masa (19) en el eje de la espiral. Utilice los recesos del divisor de masa.
5. Coloque el accesorio para hacer galletas (22) en el divisor de masa. Utilice los recesos del accesorio para hacer galletas.

Para obtener más detalles, consulte “Fijar carcasa de espiral premontada”.

Fijar carcasa de espiral premontada

6. Gire la tuerca de seguridad (18) en el sentido de las agujas del reloj dentro de la carcasa de espiral.
7. Fije la carcasa de espiral premontada al aparato. Coloque la carcasa de espiral con la flecha (▶) alineada con (●) en el aparato. Colóquese en la posición hacia arriba. La flecha de la carcasa de espiral debe quedar enfrente de la flecha del aparato. (Consulte la figura).



ATENCIÓN:
Si abre y cierra la tuerca de seguridad de nuevo después de fijarla, sujete la carcasa de espiral con una mano en el cuello de rellenador (13); de lo contrario, la carcasa de espiral podría aflojarse accidentalmente.

8. Coloque la bandeja de relleno (12) de forma que el lecho de la bandeja quede por encima del brazo (2).

Funcionamiento e instrucciones de uso

AVISO: Riesgo de lesiones.
En cuanto encienda el aparato, se activará el eje motor (9). No toque el eje motor en movimiento durante el funcionamiento.

NOTA:
- Corte la carne en trozos de aprox. 2,5 cm. Asegúrese de que no haya huesos ni nervios en la carne.
- **Funcionamiento durante un breve período de tiempo:** No utilice el aparato durante más de 10 minutos y deje que éste se enfríe durante 10 minutos.

9. Introduzca los trozos de carne (pasta de carne/carne de salchicha o masa) en la bandeja de relleno y dentro del cuello de rellenado. Si está picando comida, coloque un recipiente debajo de la salida.
10. Enchufe el cable en una toma de seguridad 230 V ~ 50 Hz. El estado de funcionamiento se indica con el piloto LED azul bajo el botón OFF.
11. Pulse una configuración de velocidad (botón 1/2/3/4) en el panel de control (3) para encender el aparato. La configuración selecciona se indica mediante un LED azul.
12. Si es necesario, introduzca la carne o la masa con el tubo de empuje (11).

AVISO: Riesgo de lesiones.
No utilice los dedos para introducir la carne o la masa.

Preparar salchichas

- Puede utilizar pieles de salchicha naturales o artificiales.
- Si decide utilizar pieles de salchicha naturales, ablándelas primero en agua durante un tiempo.
- Ate un extremo de la piel de salchicha.
- Empuje la piel de salchicha sobre el accesorio para salchichas.

- La carne de salchicha se empuja a través del accesorio para salchichas y la piel se va rellenando.
- Asegúrese de que la piel de salchicha se rellene sin tensión, ya que la salchicha se expande cuando se cuece o fríe y la piel se puede romper.
- Cuando la primera salchicha alcance la longitud necesaria, compacte la salchicha en el extremo del accesorio para salchichas con los dedos.
- Gire la salchicha una o dos veces.
- Hasta que haya cogido manejo, puede apagar el aparato después de preparar cada salchicha.

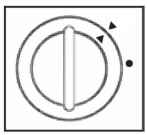
Dar forma a las galletas

NOTA:
Si ha preparado masa para galletas, puede darle distintas formas con el cortador (23).

- Una vez que haya fijado la carcasa de espiral premontada al aparato, empuje el cortador dentro del accesorio para hacer galletas.
- Determine la forma de galleta que desee.
- Sujete la masa en la salida con la mano y corte a la longitud deseada.

Finalizar funcionamiento

1. Pulse el botón OFF para apagar el aparato.
2. Desenchufe el cable.
3. Desmonte todas las piezas de la picadora.
4. Limpie las piezas usadas tal como se describe en “Limpieza”.
5. Cierre el acceso a la carcasa de espiral con la tapa (1). Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj. La flecha de la carcasa debe quedar enfrente de la flecha del aparato. (Consulte la figura a la derecha).



Limpieza

⚠ AVISO:
- Desconecte de la alimentación antes de limpiar.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.

⚠ ATENCIÓN:
- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

Carcasa del motor

- Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y un chorrito de jabón líquido.

Recipiente de mezclado con tapa de protección contra salpicaduras, accesorios de amasado/mezclado y piezas de la picadora

⚠ AVISO: Riesgo de lesiones.
La cuchilla de amasado está muy afilada.

⚠ ATENCIÓN:
Los accesorios no pueden ponerse en el lavavajillas. El calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformar o decolorar los accesorios.

- Las partes que hayan entrado en contacto con los alimentos se pueden enjuagar con agua.
- Deje que las partes se sequen bien antes de volver a montar el aparato.

Recetas recomendadas

Mezcla esponjosa (receta básica) Velocidad 3 - 4

Ingredientes:

250 g de mantequilla blanda o margarina, 250 g de azúcar, 1 saquito de azúcar con vainilla o 1 saquito de citronade, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500 g de harina de trigo, 1 saquito de levadura pastelera, aprox. 1/8 de litro de leche.

Preparación:

Ponga la harina con el resto de ingredientes en el recipiente de mezcla, mezcle con el gancho de mezcla durante 30 segundos a velocidad 1, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde passtelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Pruébelo antes de sacarlo del horno: pinche el pastel con un palillo de madera puntiagudo en el centro. Si la masa no se pega el pastel ya está listo. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

Horno convencional:

Bandeja: 2
Temperatura: Horno eléctrico: superior e inferior a 175-200º, horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Puede modificar la receta según sus preferencias, por ejemplo con 100 g de pasas, 100g de frutos secos o 100 g de chocolate rallado. No hay límites a su imaginación.

Rollos de linaza Velocidad 1 - 2

Ingredientes:

500-550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 3/8 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100g de requesón bajo en grasas, bien seco, 1 cucharadita de sal.
Para la cobertura: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Ponga en remojo la linaza en 1/8 de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (1/4 de litro) en el recipiente de mezcla, triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasado en la velocidad 2. La levadura debe disolverse por completo. Ponga la harina con la linaza remojada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la velocidad 1, y cambie a velocidad 2 y amase durante otros 3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para pastelería húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

Horno convencional:

Bandeja: 2
Temperatura: Horno eléctrico: Superior e inferior a 200-220° (Precalentar durante 5 minutos), Horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción: 30-40 minutos

ESPAÑOL

Crema de chocolate **Velocidad 5 - 6**

Ingredientes:

200 ml de nata, 150 g baño de chocolate semidulce, 3 huevos, 50-60 g azúcar, 1 pizca de sal, 1 bolsita de vainilla, 1 cuchara de brandy o ron, virutas de chocolate.

Preparación:

En el bol para batir, bata la nata con el batidor de huevos, retire del bol y colóquelo en un lugar frío.
Derrita el baño de chocolate según las instrucciones del paquete o 3 minutos en el microondas a 600 W. Mientras tanto, en el bol para batir con la batidora de huevos, bata los huevos, azúcar, vainilla, brandy o ron y sal hasta hacerlo espumoso. Añada el chocolate derretido y mezcle uniformemente a un ajuste de velocidad 5-6. Guarde la crema montada para acompañar. Añada el resto de la nata a la mezcla cremosa y remueva en la configuración 1. Añada la crema al chocolate y sirva bien frío.

Especificaciones técnicas

Modelo: ..... KM 3414
Alimentación: ..... 220-240 V~ 50 Hz
Consumo potencia: ..... 1000 W
Protección Clase: II
Funcionamiento periodo tiempo corto: ..... 10 minutos
Peso neto: ..... 5,25 kg

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Eliminación - Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

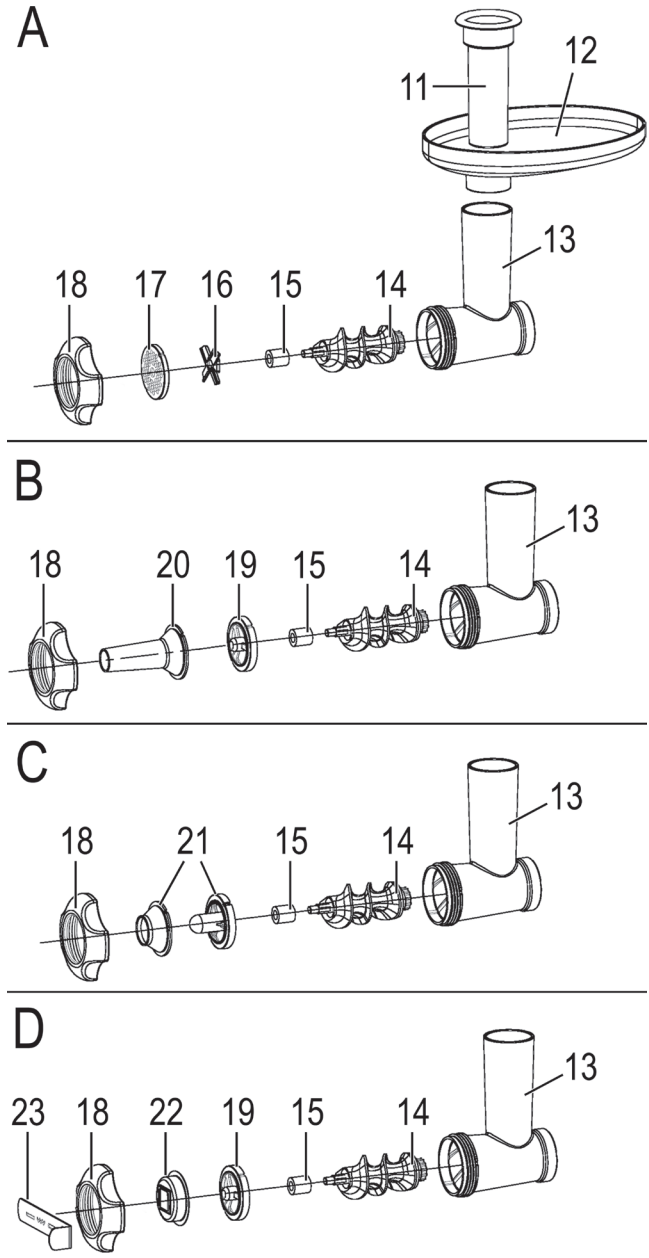
Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Abbildungen

Afbeeldingen• Illustrations • Figuras
Figure • Figures • Rysunki • Ábrák
Малюнки • Рисунки • الأشكال



CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40

Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stand 05/11